

Clos des Papes Châteauneuf-du-Pape rouge 2017



Prix du produit :

291,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): Les Avril (CLOS DES PAPES)

Millésime: 2017

Appellation: Châteauneuf-du-Pape

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

RVF: 18/20

Bettane + Desseauve: 18.5/20

Wine Advocate (Parker): 96/100

Cépage dominant: grenache

Alcool (%/vol.): 15,5

Description du produit :

PRESENTATION DU CLOS DES PAPES

Commentaires sur ce

Clos des Papes Châteauneuf-du-Pape rouge 2017

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) : 18/20. *Ce 2017 est certainement une des plus belles réussites de l'appellation. Le vin garde un fruit mûr, une bouche cossue, mais veloutée, sans aucune dureté de tanin.*

Guide Bettane + Desseauve 2021 (déc. 2101): 18,5/20. *D'un charme irrésistible et immédiat. Cuvée tout en toucher. profil plus épicé que les millésimes précédents, sur des tanins fins et suaves. La classe. Apogée : 2021-2033.*

Accords mets et vins : cuisine japonaise, sanglier, cigare, palette et côte de porc, perdrix, quiches, tartes et tourtes au poisson, blanquette de veau.

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski - août 2019) : 96/100. *As predicted last year by Paul-Vincent Avril, the 2017 Chateauneuf du Pape is a blend of 45% Grenache, 40% Mourvèdre, about 10% Syrah and the rest other permitted varieties. It boasts a cool, fresh nose of strawberries, cola and tree bark, yet it's full-bodied and tannic on the palate. Dense and chewy, albeit with a mouthwatering sense of freshness, this will need a few years to relax and unwind, but it looks very promising. Drink date 2022-2035.*

Commentaire du vigneron :

Le Clos des Papes rouge 2017 est issu d'une récolte de 15 Hl/Ha. Il se situe dans la lignée de 2015 et 2016, c'est donc un vin de garde qui présente comme très souvent dans nos vins, des notes de fruits rouges (cerises, mûres, cassis) mais également des parfums d'épices (caractère du mourvèdre). En bouche les notes de réglisse se retrouvent, les tanins sont d'un soyeux exceptionnel car ils découlent d'une excellente maturité phénolique. C'est un vin d'une grande finesse que vous saurez apprécier après vieillissement.

Fiche technique rédigée par le domaine:

Par sa constitution et son caractère, le Clos de Papes rouge est un vin de rôti par excellence également très apprécié avec le gibier, une venaison et les fromages. Depuis le millésime 1988, nos vins ne subissent plus de filtration, cela pour conserver une plus grande conservation et leur conférer une meilleure aptitude au vieillissement . Cependant, un dépôt peut apparaître dans la bouteille. Celui-ci n'est en aucun cas un défaut qualitatif. Il vous suffit de décanter la bouteille avant de la servir.

Les cépages:

- 55% de grenache
- 30% de mourvèdre
- 10% de syrah
- 5% de counoise, muscardin et vaccarèse

Nature des sols: Terrain miocène recouvert par le dilivium alpin des plateaux ou le dilivium des terrasses, à l'exclusion des alluvion du Rhône. Les sols sont souvent recouverts de galets qui emmagasinent la chaleur durant le jour et la rétrocèdent la nuit ; ceci favorisant la maturité des raisins.

Vignes:

Age moyen des vignes: 30 ans

3300 pieds/Ha

Taille: Cordon de Royat et Gobelet

Vendanges manuelles

Vinification:

Durée de l'élevage: 12 à 15 mois

Vin non filtré mais collé au blanc d'oeuf
Elevage en foudres mais pas de bois neuf.

Description brève du produit :

18/20 RVF : "ce 2017 est certainement une des plus belles réussite de l'appellation". Un grand et classique Châteauneuf de longue garde.